



Délices Parfumés

FOURNITURES :

- Pour les coques : chutes de tissu lin ou coton imprimé. Choisir celui-ci avec peu de différence entre l'envers et l'endroit.

- Pour la garniture : galons ou biais.
- Bourre synthétique.
- Fil assorti.
- Parfum (style ambiance, pot pourri ...)
- Petits sachets de pâtissier pour la présentation.

MATERIEL :

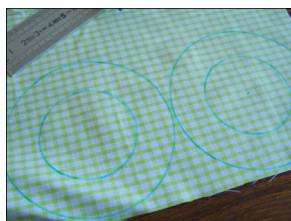
Nécessaire de couture. Compas. Feutre spécial tissu. Réglet.



REALISATION :

- Pour les coques :

- Petits modèles : tracer deux cercles \varnothing 9 cm (marquer les centres) et sur ces cercles tracer un second cercle \varnothing 5 cm.



- Grands modèles : sur le tissu tracer deux cercles \varnothing 12 cm (marquer les centres) et sur ces cercles tracer un second cercle \varnothing 8 cm.

- Découper les coques sur les tracés extérieurs.



- A l'aide du fil et d'une aiguille, exécuter de petits points avant sur les tracés extérieurs en fronçant légèrement pour donner le bombé de chaque coque.

- « Rouleauter » les bords et les coudre sur les fils de fronce. Bourrer chaque coque en assurant un joli bombé.



- Maintenir le bourrage à l'aide de grands points sous chaque coque.

- Coudre le galon ou le biais sur le fil de fronce sous la collerette sur la première coque et coudre l'autre coque de la même façon à l'aplomb de la première le long du galon.

- Parfumer les macarons en les enfermant hermétiquement dans un sachet contenant un coton imbibé de parfum.

- Mettre en sachet et offrir sans modération.